

# INTERNATIONAL FOOD



## SNACKS

---

1 PEANUTS	ถั่วทอด	85
2 CASHEW NUTS	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	140
3 FRENCH FRIES S/L	เฟรนช์ฟรายส์ S/L	140/185
5 CANAPES PINEAPPLE & CHEESE S/L	ชีสและสับปะรด คานาเป้ S/L	185/220
6 CANAPES PINEAPPLE & CHEESE WITH CHERRIES S/L	(เพิ่มเชอร์รี่) S/L	220/260
7 CRISPY SHREDDED MUSHROOMS WITH SESAME SEEDS AND KAFFIR LIME LEAVES	เห็ดแตกเตี๋ยทรงเครื่อง	130
7A PEANUTS W/ HERBS & SPICES	ถั่วทอดสมุนไพร	95

**NIGHTLY DINNER CRUISE**  
**75 min. 180B only**  
**Ask staff for information**

**Credit card minimum purchase amount 300b.**  
**รับบัตรเครดิตยอดตั้งแต่ 300b.**

# SOUP

SERVED WITH ROLL AND BUTTER



8 FRENCH ONION SOUP	ซูปหัวหอมแบบฝรั่งเศส	170
9 CREAM OF MUSHROOM SOUP	ซูปครีมเห็ด	150
10 CREAM OF TOMATO SOUP	ซูปมะเขือเทศ	150

# SALAD : WESTERN STYLE



	: VINAIGRETTE	วินิเกรต	
	: OIL & VINEGAR	ออยส์ & วินิการ์	
	: SESAME	เซซามิ เดรสซิ่ง	
	: BALSAMIC	บัลซามิก	
11 SMOKED DUCK SALAD ( SESAME DRESSING)	สลัดเป็ดรมควัน ( เซซามิ, น้ำสลัด )	250	
12 TUNA SALAD	สลัดปลาทูน่า	180	
13 MIXED SALAD	สลัดผัก	140	
14 CAESAR SALAD WITH CAESAR DRESSING	ซีซาร์สลัด	230	

# SANDWICH



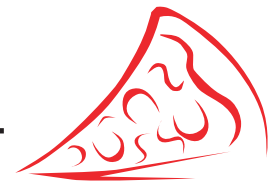
15 TOASTED CLUB SANDWICH	คลับแซนด์วิช	240
16 TOASTED CHEESE SANDWICH	แซนด์วิชชีส	170
17 TUNA SANDWICH	แซนด์วิชปลาทูน่า	190

# BURGER



18 BEEF BURGER	เบอร์เกอร์เนื้อ	230
19 CHEESE BEEF BURGER	ชีสเบอร์เกอร์	250
20 BACON CHEESE BEEF BURGER	เบคอนชีสเบอร์เกอร์	280

# PIZZA & PASTA

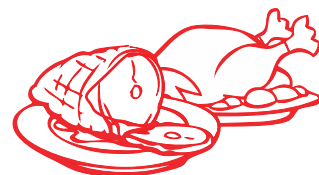


PIZZA COOKING TIME 20 MINUTES

21 CHEESE PIZZA (FOUR STYLES OF CHEESE)	พิซซ่าชีส	345
22 VEGETARIAN PIZZA	พิซซ่าเจ	330
23 PINEAPPLE & CHEESE PIZZA	พิซซ่าสับปะรดและชีส	350
24 SPAGHETTI BOLOGNAISE	สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ	220
25 VEGETARIAN SPAGHETTI (WITH TOMATO SAUCE AND MUSHROOMS)	สปาเก็ตตี้เจ (ซอสมะเขือเทศและเห็ด)	195
26 SPAGHETTI CARBONARA (EGG, CHEESE, HAM, BACON AND CREAM)	สปาเก็ตตี้ "คาบอนาร่า" (สปาเก็ตตี้ พุดไข่-ชีส-แฮม-เบคอนและครีม)	250

# MAIN DISHES

SERVED WITH VEGETABLES AND FRENCH FRIES OR MASHED POTATOES OR CROQUETTE OR SAUTEED POTATOES EXCEPT FOR DISHES WITH \*



## BEEF :

27 FILLET STEAK 200G		475
WITH :		
BACON WRAPPED (FILLET MIGNON)	ฟิลเลมียอง (ห่อเบคอน)	
PEPPER SAUCE	ราดซอสพริกไทย	
GRAVY	ราดซอสเกรวี่	
MUSHROOM SAUCE	ราดซอสเห็ด	
28 BRATWURST SAUSAGE (WITH GRAVY)	ไส้กรอกลูกวัวรวมควิน (ซอสเกรวี่เนื้อ)	290

## PORK :

29 PORK STEAK WITH MUSHROOM OR PEPPER SAUCE OR GRAVY	สเต็กหมูใส่ซอสเห็ด/ซอสพริกไทย ซอสเกรวี่	375
* 30 GERMAN PORK KNUCKLE (COOKING TIME 20 MINUTES)	ขาหมูเยอรมัน (20 นาที)	430
* 31 BBQ PORK RIBS	ซี่โครงหมู บาร์บีคิว	420

## CHICKEN :

32 CHICKEN CORDON BLEU	กอร์ดอง เบลอร์โง่	400
33 CHICKEN STEAK WITH MUSHROOM OR PEPPER SAUCE OR GRAVY	สเต็กไก่ใส่ซอสเห็ด/ซอสพริกไทย ซอสเกรวี่	360

## FISH :

* 34 FISH & CHIPS WITH TARTAR SAUCE	ฟิช แอน ชิพส์	380
-------------------------------------	---------------	-----